



MEDIDAS PREVENTIVAS Y PARA LA REDUCCIÓN DE CONTAGIOS POR COVID 19 EN HOTELES Y APARTAMENTOS





CONTENIDO

OBJETO DEL PROTOCOLO	2
REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	2
COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD / GESTIÓN	2
RECURSOS MATERIALES	3
MEDIDAS GENERALES	3
Requisitos generales.....	3
MEDIDAS DE PROTECCIÓN AL PERSONAL	5
Requisitos generales.....	5
Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza.....	5
Instalaciones para uso del personal.....	6
MEDIDAS INFORMATIVAS	7
REQUISITOS DE SERVICIO.....	7
1. Servicio de recepción y acogida.....	7
2. Servicio de cafetería / restaurante	8
3. Alojamiento.....	9
MEDIDAS GENERALES SERVICIOS DE RESTAURACION.....	9
REQUISITOS PARA EL SERVICIO	10
REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10
Zonas de uso común.....	10
REQUISITOS DE ANIMACIÓN	15
REQUISITOS DE EVENTOS.....	15
REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	16
Plan de limpieza.....	16
REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.....	17
Plan de mantenimiento preventivo.....	17



OBJETO DEL PROTOCOLO

Establecer la normativa y protocolos de seguridad en los diferentes departamentos de los Hoteles y Apartamentos para prevenir y/o reducir el contagio por el COVID 19.

Este protocolo está sujeto a posibles cambios que acuerde el gobierno y la entrada de los diferentes servicios se hará conforme al calendario publicado por el Ministerio competente.

REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Vértice Gestión Hotelera en general y los establecimientos, Vértice Sevilla, Vértice Aljarafe, Apartamentos Sevilla Aljarafe, Vértice Roomspace y Apartamentos BIB Rambla en particular asumen el compromiso firme de gestionar el riesgo que implica el COVID 19, implementando cuantas medidas hicieran falta para para minimizarlo, implicando a todo el personal y estableciendo los procesos para que los mismos estén eficazmente coordinados.

COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD / GESTIÓN

Vértice Hoteles dispone de comité para la gestión del riesgo y cuenta con la representación legal de los trabajadores; en cualquier caso, la gestión y funciones de este comité se ajustará en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Una vez identificados y evaluados los riesgos por el sujeto que corresponda según la LPRL, el comité asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto:

- Establecerá los objetivos a perseguir.
- Establecerá los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecerá la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).
- Diseñará las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.
- Planificará la implementación del plan de contingencia.
- Implementará el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable.

- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con medidas especiales por COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.

RECURSOS MATERIALES

El hotel debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo con el resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias. A este respecto, el establecimiento ya tiene contemplado.

- Equipamiento de protección individual (Mascarillas y guantes)
- Mamparas de protección.
- Instalación de puntos de lavado con gel hidroalcohólico
- Redistribución de los puestos de trabajo para respetar el espacio entre trabajadores
- Instalación de desinfectadoras (autoclaves, UV o dispositivos análogos) para todo el material de contacto.

Consideramos las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores y que sean factibles.

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda de la organización y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

MEDIDAS GENERALES

Requisitos generales

Cada establecimiento debe, en coordinación con la supervisión central o el comité establecido:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos. Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa, está habilitados el espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o

establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere. Además, se debe mantener el distanciamiento interpersonal en reuniones internas.

- Evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- Disponer de un termómetro sin contacto.
- Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.
- Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, el hotel supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).
- Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.

Además:

En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.

El hotel debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la lencería propia, debiendo asegurar la limpieza de esta a una temperatura $>60^{\circ}\text{C}$. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal, el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a $>60^{\circ}\text{C}$. La ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada si el personal la transporta al domicilio. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.

Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y, en general, EPI que utilicen, y quedar registro de esta formación.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN AL PERSONAL

Requisitos generales

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo mediante reuniones con los jefes de cada departamento y con el manual correspondiente.

Concretamente, el personal debe:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (p.e higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo con sus características.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables–, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). Se adapta el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación, se suministrará gel desinfectante para este apartado.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o, cuando no sea posible, con una solución desinfectante, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el trabajador debe respetar las pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio limpiando la superficie de trabajo con la frecuencia necesaria y obligatoriamente en el cambio de turno.
- La ropa de trabajo debe estar siempre limpia de forma comprobable. El jefe de departamento se encargará de la supervisión en caso de que sea necesario.

Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza

El área de pisos y limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación. El comité deberá velar por que la empresa contratada a estos efectos tenga su protocolo actualizado y los EPIS asignados en uso

Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.

Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.

El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.

Los servicios aquí descritos están subcontratados, por ello la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

Instalaciones para uso del personal

Comedor, y zonas de ocio o descanso

En caso de habilitar comedor de personal, se deben implementar las medidas que aseguren la distancia de seguridad mientras se utiliza, estableciendo un aforo máximo. Igualmente, se debe regular el uso de las salas de comedor, salas de descanso, cantinas, etc. estableciendo el aforo de estas de forma que permitan guardar la distancia mínima de seguridad, así como un estado óptimo de higiene.

Para asegurar esto, se adoptan medidas como:

Aumentar los turnos de comida, el número de pausas, alternar las mismas, etc., para que durante las mismas coincida el menor número posible de personas. Esto puede conllevar el ajuste temporal de su duración o su distribución.

Se retirarán las sillas en número suficiente para asegurar con las que quedan que se respetan la distancia social de seguridad.

Colocar carteles que recuerden el lavado de manos antes y después de pulsar los botones en las máquinas de vending y café, si las hubiere.

No se compartir utensilios de cocina o menaje.

Vestuarios y aseos

Se debe disponer de las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad y reforzar las medidas de limpieza.

La ropa de calle debe guardarse en bolsas de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo, se recomienda el uso de taquilla.

De acuerdo con la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día.

MEDIDAS INFORMATIVAS

El plan de contingencia, elaborado por el comité de seguridad y salud/gestión, debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores, a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento, a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.) En fecha 26/02/20 se instauró el protocolo de seguridad

El establecimiento debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

En el propio establecimiento, las medidas informativas deben contemplar:

- Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.
- Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (p.e. en la recepción, a la entrada al restaurante, etc.).
- Información sobre los centros de asistencia sanitaria, bomberos, policía local y nacional en la zona, con horarios y teléfonos de atención de emergencia y su ubicación.

La cartelería dispuesta debe encontrarse en al menos una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los clientes).

El hotel debe instar a empleados y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.

En cuanto a los proveedores de servicios externos del alojamiento, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.

REQUISITOS DE SERVICIO

1. Servicio de recepción y acogida

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

- Debe determinarse, en función del establecimiento el aforo máximo de la zona de recepción y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad con los empleados en la recepción, se recomienda la instalación de elementos físicos (ej. Mamparas de seguridad) que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección. Así mismo, el personal debe utilizar mascarilla.
- En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante.
- Se debe evitar compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados tras su uso.
- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del alojamiento. EL datáfono deberá estar protegido con un recubrimiento plástico que permita su rápida desinfección tras cada uso.

- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en la recepción.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.

Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.

La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.

Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente, debe realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, este personal dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc.

En cuanto al aparcamiento, debe evitarse la manipulación de coches de clientes por parte del personal.

2. Servicio de cafetería / restaurante

Requisitos generales

El establecimiento debe remitirse al protocolo de "Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en servicios de restauración" (ICTE, 2020), de aplicación al servicio de cafetería/restaurante.

Tipología de servicio

La elección de la tipología/s de servicio debe tener como objetivo reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio. En el caso concreto de la tipología buffet, se deben implementar fórmulas como por ejemplo el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), etc.

También deben eliminarse de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.

Además, el establecimiento debería considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

En el servicio de room service el camarero, no debe entrar en la habitación, deberá hacer uso de guantes tanto para servir como para retirar el servicio. Además:

- El camarero debe portar mascarilla si no puede mantener la distancia de seguridad con el cliente.
- Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizará en lavavajillas.
- Se debe definir un protocolo para la retirada de los residuos, del que se informará al cliente.

Cocina

Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado de acuerdo con el contexto COVID-19.

3. Alojamiento

Las habitaciones, de forma específica, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe analizarse la reducción de textiles en la habitación, objetos de decoración y amenities para actuar de acuerdo con el plan de contingencia definido.
- La papelerera del baño debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
- Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente.
- Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.
- Debe limitarse el servicio de plancha.

Se recomienda eliminar la papelerera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelerera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.

En el caso de habitaciones compartidas por personas que no conformen una unidad familiar, debe ser el comité de seguridad y salud/riesgos el que determine las medidas adecuadas atendiendo a la tipología de clientes.

MEDIDAS GENERALES SERVICIOS DE RESTAURACION

- Se deben establecer las tareas y los procesos de trabajo garantizando la distancia de seguridad, organizando la circulación de las personas y la distribución de los espacios.
- Intentar que en los turnos coincidan siempre los mismos trabajadores.
- Habilitar zona de vestuarios y limitar el aforo para su uso.
- Evaluar el puesto de los trabajadores vulnerables y determinar medidas específicas.
- Completar el botiquín con un termómetro.
- Implementar un sistema de control horario no compartido. (HOJA POR TRABAJADOR).
- Difundir pautas de higiene con cartelería y marcado de zonas en el suelo, facilitando además los puntos de lavado de mano o desinfección.
- Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales y supervisar que el personal subcontratado cuente con dichos medios.
- Establecer normas de usos de zonas compartidas (ascensores, comedores, vestuarios, salas de reuniones, etc.).
- Ventilación diaria de todas las áreas.
- Uso de uniformidad solo durante la jornada laboral con limpieza de este a más de 60°. Cuando se transporte la ropa deberá hacerse en una bolsa cerrada.
- Formación a los trabajadores sobre el correcto uso de los EPI.
- Formación amplia sobre las medidas de protección personales como evitar los saludos físicos, evitar el uso de efectos personales que deberán dejarse en las taquillas, eliminación de residuos de higiene personal, desinfección constante de elementos de uso compartidos como los tiradores, TPV, etc.

REQUISITOS PARA EL SERVICIO

- Distribución del mayor número de puntos de desinfección para uso de los clientes, así como la solicitud de desinfección a los clientes a la entrada al establecimiento.
- Controlar el aforo para garantizar las medidas de seguridad entre los clientes y las mesas.
- Fomentar el pago con tarjeta.
- Priorizar mantelería de un solo uso o cambiar los manteles después de cada uso.
- Limpieza de superficies (mesas y sillas), después de cada uso.
- Evitar cartas de uso común, recomendación de cartas desechables o cartas plastificadas que se desinfecten después de cada uso.
- Almacenar el menaje en espacios cerrados alejados de las zonas de paso de los clientes.
- Retirar elementos decorativos de las mesas.
- Eliminación de productos autoservicios (servilleteros, vinagreras, aceiteras, saleros), priorizando el uso de monodosis.
- Ventilar los espacios frecuentemente.
- Los camareros deberán evitar el contacto físico y mantener la distancia de seguridad, desinfectándose constantemente las manos y disponiendo el uso de mascarilla o pantalla facial.
- Para la comida para llevar, se deberá habilitar un espacio donde se garantizará la distancia de seguridad. (Recomendación de marcas en el suelo para evitar aglomeraciones).
- Para el servicio de terraza, la empresa deberá establecer la forma de evitar que el cliente haga uso por su cuenta de mesas y sillas con el fin de poder realizar la desinfección pertinente. Deberá mostrarse cartelera que informe que el cliente no puede disponer de las mesas ni sillas libremente, ni ocupar ningún espacio sin que el personal lo acomode, para ello se recomienda el uso de cintas, cordones o marcados en el suelo.
- Para los servicios de buffet, se deberán implementar medidas como los buffet asistidos con pantallas de protección, emplatados individuales o monodosis tapadas. Se eliminarán todos los elementos de uso compartido como saleros, azucareros, máquinas de bebida, etc.) Se deberá establecer también un circuito recomendado para evitar aglomeraciones.
- Los aseos deberán limpiarse y desinfectarse un mínimo de 6 veces al día y deberán disponer de jabón desinfectante, papel de secado y/o gel hidroalcohólico). Las papeleras deben ser de apertura no manual y disponer de doble bolsa interior.

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Realizar un procedimiento de limpieza que incluya todas las áreas: Zona de recepción de mercancías, cocina, barra, sala, zona de recogida de comida para llevar, vestuarios, aseos, etc.
- Utilización por parte del personal de los EPI.
- Realización una limpieza y desinfección a fondo previamente a la apertura del establecimiento.
- Incluir en el plan APPCC las frecuencias diarias de limpieza y repasos especialmente de las zonas de mayor contacto (pomos de puertas, grifería, ascensores, controles termostáticos, cartas y menús, TPV, caja registradora, etc.)

ZONAS DE USO COMÚN

Requisitos generales

Se cumplirá con los siguientes puntos:

- El hotel debe determinar los aforos de los distintos espacios comunes.
- El hotel debe disponer de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes. Puede considerarse la instalación de solución desinfectante a la salida del aseo.
- Los aseos de uso común deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual y limpiarse al menos 6 veces al día.
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- El espacio donde se vaya a celebrar el evento, espacios cerrados para las actividades de animación o gimnasios, deben ventilarse 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente.

Además:

El establecimiento debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad.

Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...)

Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.

El establecimiento debe prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.

Gimnasios

Se debe cumplir con los siguientes puntos:

- Se debe definir el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad (también entre máquinas) y debe habilitarse un espacio para depositar las toallas usadas, en su caso. Se recomienda que estos cubos tengan tapa con apertura mediante pedal y bolsa de plástico.
- Se deben precintar las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo, activación automática o con pedal.
- Se debe instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.
- Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección. Lo mismo será de aplicación para elementos comunes de gimnasio como pueden ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc., que deberán retirarse si su limpieza y desinfección no se puede asegurar.

Si no se puede garantizar la distancia de seguridad en este tipo de instalaciones, se recomienda cerrar la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (p.e. tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).

Ascensores

Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores. Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.

Los ascensores deberán desinfectarse cada uso o al menos 6 veces al día con un registro visible por los clientes

Piscinas

La normativa en vigor en Andalucía está establecida por el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico- sanitarios de las piscinas y el Decreto 485/2019, de 4 de junio, por el que se aprueba el Reglamento Técnico-Sanitario de las Piscinas en Andalucía. La citada normativa tiene por objeto establecer los criterios de calidad del agua y aire con la finalidad de proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos derivados del uso de las mismas.

Se debe cumplir con las siguientes medidas:

- Para las piscinas y spas de los hoteles y alojamientos turístico el aforo máximo permitido será el 50% según la capacidad de la instalación, respetando en todo caso la distancia de seguridad interpersonal entre usuarios.
- distancia interpersonal mínima de 1,5 metros; uso de mascarillas cuando no sea posible mantener la distancia mínima interpersonal, así como cuando se esté en entornos con mucha gente, especialmente en espacios cerrados;
- Registros de limpieza, higiene al menos 3 veces al día y ventilación de los espacios utilizados.
- Se recordará a los usuarios, por medios de cartelera visible o mensajes de megafonía, las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.
- Recomendación de lavarse las manos con geles hidroalcohólicos a la entrada del recinto.
- Deposite los residuos generados durante su estancia en la piscina en una bolsa cerrada en los contenedores situados en la misma.

A continuación, se van a relacionar las medidas que deben adoptarse de manera específica teniendo en cuenta las particularidades que presenta la actividad de baño en las piscinas. Por ello cabe clasificar de manera diferenciada todas aquellas instalaciones o espacios que, formando parte de piscinas, pueden presentar probabilidad de riesgos de contagio de COVID-19 entre los usuarios.

Entre estos espacios, se establecerán medidas específicas para los accesos, la zona de baño, la zona de descanso, los elementos de uso común (aseos y vestuarios, armario botiquín, áreas recreativas, zona de hamacas) y el agua de los vasos.

Accesos

Deberán establecerse las medidas necesarias para mantener la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros, sin superar el límite del 50% del aforo permitido.

En todos los accesos deberán existir carteles informativos donde se deberá incluir el aforo, el horario preferente, si lo hubiera, para las personas mayores y grupos de riesgo, así como las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.

Se habilitarán sistemas de acceso que eviten la acumulación de personas y que cumplan las medidas de seguridad y protección sanitaria.

En las piscinas públicas que tengan su aforo completo y existan personas esperando para acceder, se recomienda para mantener una distancia interpersonal (1,5 metros) dibujar o colocar bandas en el suelo que marquen las distancias mínimas entre las personas que esperan.

Este extremo deberá estar debidamente indicado en los carteles de información que deberán instalarse en los accesos.

En las piscinas de CCPP donde los posibles usuarios superen el aforo, sólo si fuese necesario, se implantará un sistema de uso restringido, siempre que la afluencia sea elevada.

Si la instalación lo permite, deberá utilizarse una puerta de entrada y otra de salida para intentar evitar al máximo los cruces.

Los accesos a las instalaciones de las piscinas, en el caso de que cuenten con escaleras y barandillas deberán limpiarse y desinfectarse (L+D en adelante) se recomienda al menos dos veces al día y una de ellas, con carácter previo a la apertura de cada jornada.

Es importante señalar que la limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que se realice una exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección. Para la desinfección se recomienda el uso de un paño húmedo con una solución de hipoclorito al 0,1%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o etanol con una concentración mayor de 62 al 71% y mantener un tiempo de contacto mínimo de 1 minuto.

Todos los accesos deberán disponer de dispensadores de gel hidroalcohólico que permita la desinfección de manos.

Estancias en las zonas de descanso y zona de baño

Se entiende por zona de descanso aquella zona compuesta por hierba u otro pavimento que sirva para el juego, el descanso o la permanencia de las personas usuarias. La zona de baño es aquella que ésta constituida por el vaso y playa que rodea a éste.

En las zonas de descanso de las piscinas se establecerá una distribución espacial para procurar la distancia de seguridad interpersonal entre los usuarios no convivientes, mediante señales en el suelo o marcas similares, todos los objetos personales, como toallas, deben permanecer dentro del perímetro establecido, evitando el contacto con el resto de los usuarios. Se habilitarán sistemas de acceso que eviten la acumulación de personas y que cumplan las medidas de seguridad y protección sanitaria.

En la medida de lo posible, todas las personas deberán lavarse las manos con frecuencia (para lo que tendrán jabón líquido o geles hidroalcohólicos disponibles en todas las áreas comunes) y mantener en todo momento la distancia de interpersonal. En este sentido, y a los efectos de que no se vea comprometida esta medida, debería prohibirse cualquier actividad recreativa en ambas zonas.

Las medidas de distanciamiento interpersonal deberán respetarse igualmente en la zona de baño.

Elementos o espacios de uso común

Se entiende por elementos o espacios de uso común, todas aquellas áreas e infraestructuras que dan soporte a la actividad de baño. Destacan, vasos, corcheras, material auxiliar de clases, reja perimetral, botiquín de primeros auxilios, taquillas, así como cualquier otro en contacto con los usuarios, que forme parte de la instalación, como las duchas, los aseos y vestuarios, las áreas recreativas, las zonas de hamacas.

Aseos, vestuarios

La ocupación máxima para el uso de los aseos y vestuarios será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad interpersonal. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos espacios garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de estos y realizarla con carácter previo a la apertura de cada jornada.

Se deberán tener en cuenta las siguientes medidas indicadas para los aseos:

- En la medida de lo posible deberán instalarse medidas que permitan la entrada y salida de estos espacios sin la necesidad de usar las manos.
- No se permitirá el acceso descalzo a los mismos.
- A su entrada se dispondrán de geles hidroalcohólicos.
- Se establecerá un aforo para cada módulo que permita el distanciamiento interpersonal.
- Deberán ventilarse frecuentemente, caso disponer de extractores, estos permanecerán en funcionamiento mientras que permanezca abierto el módulo.
- La frecuencia de L + D profunda de los aseos será como mínimo con carácter previo a la apertura de cada jornada.
- Se deberán limpiar y desinfectar los elementos de contacto con una mayor frecuencia.
- Dispondrán de carteles informativos de cómo realizar la higiene de las manos.
- Se recomienda dispositivos de apertura no manual para los grifos.
- Dispondrán en todo momento de jabón y papel desechable, con papeleras a pedal y bolsa interior.

Duchas/ Lavapiés exteriores

Esta limpieza y desinfección se realizará al menos varias veces al día, incluyendo además una por la mañana antes de su apertura.

Sombrillas y hamacas/tumbonas

No se recomienda su instalación, no obstante, de instalarse, al menos se deberán cumplir las siguientes recomendaciones:

Las hamacas y sombrillas se distribuirán en el espacio de tal forma que se pueda mantener la distancia interpersonal o en su caso la disposición de barreras físicas, de fácil limpieza y desinfección, entre los usuarios. Se valorará instalación por instalación, la posibilidad de prohibir el uso de tumbonas, siempre y cuando se garantice que su uso no es compartido y que se garantice su adecuada desinfección. También podrán utilizarse fundas desechables.

No se recomienda el uso de colchones o colchonetas, instando al usuario a usar su toalla personal.

Se llevará a cabo la limpieza y desinfección de estos elementos después de haber sido utilizado por los usuarios y antes de que vuelvan a ser alquilados.

Además, al final de la jornada siempre se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección profunda de todos los elementos.

Calidad del agua de las piscinas

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una concentración residual de cloro libre de ≥ 0.5 mg/l en el agua de la piscina durante un mínimo de 30 minutos de contacto a un $\text{pH} < 8$ es suficiente para eliminar virus envueltos como los coronavirus, teniendo en cuenta también que el mínimo residual de cloro libre recomendado depende del tipo de piscina o desinfectante utilizado.

Dadas las características y las vías de transmisión conocidas para el SARS- CoV-2, en el caso de las piscinas, el buen funcionamiento, mantenimiento y desinfección adecuada de éstas, debería inactivar el virus que causa COVID- 19.

Áreas de recreo infantiles

En caso de poder ser utilizadas si la autoridad competente lo permite y siguiendo siempre sus indicaciones, se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección tanto de las áreas como de los juegos e instalaciones. Deben establecerse medidas higiénicas de uso a la entrada a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto, uso de solución desinfectante).

Las personas responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

REQUISITOS DE ANIMACIÓN

Las actividades de animación deben diseñarse y planificarse de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario, se deberá utilizar mascarillas. Se realizarán al aire libre siempre que sea posible y se evitará el intercambio de objetos.

El desarrollo de actividades de animación atenderá a la normativa dictada por la autoridad competente en cada momento en relación con el número de personas que puedan participar.

En cualquier caso, debe desinfectarse el material utilizado en las actividades de animación después de cada uso.

REQUISITOS DE EVENTOS

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto, cada establecimiento debe definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo a la evaluación de riesgos realizada.

Los eventos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento. En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe llevar mascarilla.

Se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.)

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PLAN DE LIMPIEZA

El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, carta de room service, minibar, perchas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.)
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- La limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto, así como el uso de otros métodos alternativos autorizados y de probada eficacia. En todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarán de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.
- La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.

Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.

La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

En el plan de contingencia deberá que determinar el impacto de las medidas de limpieza necesarias en la planificación y organización del trabajo por la especial trascendencia en este contexto de esta área.

Requisitos en la limpieza de cocinas

Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado de acuerdo con el contexto COVID-19.

El establecimiento debe remitirse al protocolo de "Medidas para la reducción del riesgo de contagio por SARS-Cov-2 en servicios de restauración" (ICTE, 2020).

Requisitos en la limpieza en habitaciones

La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera. Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

- Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales

- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto

Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.

Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes.

El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente de esta medida.

La norma "ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados – Hoteles - Requisitos para la Prestación del Servicio" detalla requisitos de calidad en el proceso de limpieza de habitaciones.

Limpieza de textiles

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles "sucios" debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles "sucios" el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles "sucios" debe lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$. Se le debe exigir al proveedor de estos servicios una certificación sobre el tratamiento y lavado de los textiles

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Debe disponerse de un protocolo específico para que el personal de mantenimiento entre en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario. Este protocolo debe contemplar al menos lo siguiente:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- Evitar cualquier contacto físico.

De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.